

おすすめの一皿



ROPPEンイチオシの看板商品。この一皿で
仙台牛の全てを体感出来る究極の一皿。
口に入れた瞬間、濃厚な肉汁が口いっぱいに
広がります。

特上ロース芯
1,890円(税抜)

上カルビ、上ロース、上ツラミの盛り合わせ。
特製の自家製塩ダレで味付けしてあります。
付け合わせのネギ塩を乗せてお召し上がりく
ださい。感動の一皿になること間違いなし。

ROPPEン上塩盛り

2人前 3,500円(税抜)



写真はイメージです

仙台牛

特上厚切りカルビ

2,280円(税抜)

仙台牛を贅沢に厚切りで。数量限定。

特選中落ちカルビ

1,200円(税抜)

大小様々な形のお得な仙台牛。数量限定。

上カルビ

1,580円(税抜)

サシが美しい上質なカルビ。とろける食感と良質な脂の旨味と香りをご堪能ください。



上カルビ

カルビ

980円(税抜)

サシと赤身のバランスがとれた焼肉の王道。

上ロース

1,500円(税抜)

程よいサシが入りジューシーであっさりとした赤身肉。サッと焼いて召し上がりください。



上ロース

ロース

980円(税抜)

肉本来の旨さを感じられる赤身肉。レアがおすすめです。

あわせてさらに美味しく

バリうま特製ねぎ塩

350円(税抜)

自家製の塩だれとシャキシャキのネギがお肉に合います。

サンチュ

420円(税抜)

自家製の味噌と共にお肉に巻いてどうぞ。

蔵王の生卵

120円(税抜)

竹鶏ファームさんの新鮮な生卵をお肉に絡めてどうぞ。

わさび

100円(税抜)

上カルビと相性抜群です。

柚子こしょう

100円(税抜)

牛タンによく合います。

タン

特上厚切り塩タン

2,280 円 (税抜)

一頭からわずか一人前しか取れないタン元を厚めにカットしました。数量限定。

上塩タン

1,480 円 (税抜)

肉厚で程よいサシの入った旨味抜群の上質な塩タンです。

ネギ塩並タン

1,280 円 (税抜)

ネギ塩の爽やかさが広がりタンの食感と相性バツグン。

並塩タン

980 円 (税抜)

コリコリとやみつきになる赤身のタン。

上塩ツラミ

980 円 (税抜)

希少部位のほほ肉。牛タンに味が似ていてジューシー。



上塩ツラミ

ピリ辛上塩ツラミ

1,100 円 (税抜)

柚子こしょうと一味唐辛子でピリ辛に。

ハラミ

特選ハラミ

1,980 円 (税抜)

濃厚な味わいで歯切れの良い希少な和牛ハラミ。数量限定。

上ハラミ

1,480 円 (税抜)

最高グレードの US 産プライムハラミを使用。



特選ハラミ

国産牛ホルモン

コリコリ(大動脈)

あっさりとした味わいでコリコリとした食感が魅力。

680円(税抜)

コプチャン(小腸)

ぶるぶるジューシーで脂の甘さを堪能できます。

700円(税抜)

シマチョウ(大腸)

プリッとした食感で濃厚な味わい。

750円(税抜)

上ミノ(胃袋)

弾力のある歯応えで噛むたびに旨味が溢れます。

800円(税抜)

焼きもの

豚ナンコツ

軟骨のコリコリ食感が病みつき。

550円(税抜)

豚トロ

甘味と旨味を楽しめます。

650円(税抜)

鶏せせり

弾力のある食感とプリッとジューシーな味わい。

650円(税抜)

尾形シェフの粗挽きソーセージ

日本一美味いと称されたソーセージ。

650円(税抜)

尾形シェフの辛口チョリソーソーセージ

ピリ辛なソーセージはビールにぴったり。

680円(税抜)

プリプリ海老の塩焼き

プリプリ食感でお子様にも大人気。

680円(税抜)



鶏せせり



ご飯もの

ライス

角田産つや姫を使用しています。

200 円 (税抜)

ライス大盛

タレに絡めたお肉がよく合います。

250 円 (税抜)

蔵王の卵クッパ

優しい卵スープとご飯が身体に沁みます。

650 円 (税抜)

コムタンクッパ

テールの旨味を引き出したスープはご飯と相性抜群。

730 円 (税抜)

カルビクッパ

仙台牛がゴロゴロ入った贅沢な辛口のクッパ。

780 円 (税抜)

石焼きビビンバ

石鍋を使ったお焦げが香ばしいビビンバ。

800 円 (税抜)



カルビクッパ



石焼ビビンバ

お子様メニュー

お子様ビビンバ丼

細かく刻んだ野菜ナムルと仙台牛のそぼろ肉で仕上げました。

480 円 (税抜)

お子様カレーライス

7 大アレルギー不使用のお子様カレー。

480 円 (税抜)

麺類

盛岡冷麺

メの一杯にどうぞ。

800 円 (税抜)

ハーフ冷麺

最後にさっぱり、丁度いい量のハーフ冷麺。

650 円 (税抜)

コムタンラーメン

牛テールの旨味を引き出したスープと麺の相性抜群。

830 円 (税抜)

仙台牛カルビラーメン

仙台牛を贅沢に使った濃厚な辛口ラーメン。

880 円 (税抜)



盛岡冷麺

スープ

わかめスープ

焼肉の定番あっさりスープ。

480 円 (税抜)

野菜スープ

野菜たっぷりのヘルシースープ。

530 円 (税抜)

蔵王の卵スープ

蔵王のふんわり卵が美味しいスープ。

550 円 (税抜)

コムタンスープ

牛テールの旨味を引き出したコクのあるスープ。

680 円 (税抜)

仙台牛のカルビスープ

仙台牛を贅沢に使った濃厚な辛口のスープ。

730 円 (税抜)



蔵王の卵スープ

ナムル・キムチ

もやしナムル

定番のナムルです。

380円(税抜)

混ぜナムル

もやし、小松菜、ゼンマイのナムルを和えました。

580円(税抜)

白菜キムチ

焼肉屋の定番キムチです。

480円(税抜)

カクテキ

大根の定番キムチです。

480円(税抜)

キムチとナムルの盛り合わせ

白菜キムチともやしナムルの盛り合わせ。

750円(税抜)

キムチの盛り合わせ

白菜キムチとカクテキの盛り合わせ。

780円(税抜)



キムチとナムルの盛り合わせ

野菜・サラダ

サンチュ

自家製の味噌と共にお肉に巻いてどうぞ。

420円(税抜)

焼き野菜盛り合わせ

エリンギ、ねぎ、玉ねぎ、ピーマン、にんじんの盛り合わせ。

580円(税抜)

グリーンサラダ

さっぱりになんじンドレッシングで。

680円(税抜)

チョレギサラダ

オススメの韓国風サラダ。

680円(税抜)

シーザーサラダ

マイルドなチーズに酸味の効いたドレッシングが絶妙。

780円(税抜)



シーザーサラダ

一品料理

韓国のり

ご飯にもお肉にもおつまみにも。

250 円 (税抜)

塩えだ豆

お酒のお供にどうぞ。

380 円 (税抜)

バターコーン

大人から子供まで大好きバターコーン。

380 円 (税抜)

チャンジャ

韓国珍味の王様と呼ばれており焼肉屋のおつまみの定番です。

450 円 (税抜)

つぶ貝キムチ

つぶ貝のコリコリ食感がたまらない一品。

480 円 (税抜)

釧路産のホタテわさび

北海道釧路産の肉厚なホタテとわさびの相性バッチリ。

580 円 (税抜)

山形牛ユッケ

厳しい基準をクリアした国が定めた工場で生産した安心安全な山形牛のユッケです。

1,780 円 (税抜)



釧路産のホタテわさび



山形牛ユッケ

※一般的に生肉は食中毒のリスクがあります。お子様、高齢の方、抵抗力の低い方はご遠慮ください。

デザート

日向夏のジェラート

柑橘のさっぱりとしたジェラート。

300 円 (税抜)

濃厚バニラアイスクリーム

食後のデザートにプレミアムなアイスクリームを。

300 円 (税抜)

テリーヌドショコラ(アイス添え)

濃厚なカカオを楽しめるデザート。

650 円 (税抜)

濃厚バスクチーズケーキ(アイス添え)

バニラ香る濃厚なバスクチーズケーキ。

750 円 (税抜)



テリーヌドショコラ



濃厚バスクチーズケーキ